

Record - 2

DIALOG(R) File 351:DERWENT WPI
(c) 2000 Derwent Info Ltd. All rts. reserv.

003653002

WPI Acc No: 83-12992K/198306

XRAM Acc No: C83-012568

Confectionery-coated pickled vegetables - obtd. by precoating the
vegetables with sodium casein, sodium alginate and/or gelatin and further
coating with confectionery

Patent Assignee: KAJIKAWA K (KAJI-I)

Number of Countries: 001 Number of Patents: 002

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Main IPC	Week
JP 57208950	A	19821222	JP 8193287	A	19810616		198306 B
JP 84039098	B	19840920					198442

Priority Applications (No Type Date): JP 8193287 A 19810616

Patent Details:

Patent	Kind	Lan	Pg	Filing Notes	Application	Patent
JP 57208950	A		3			

Abstract (Basic): JP 57208950 A

Confectionery is prepd. by precoating pickled vegetables using
sodium casein, sodium alginate and/or gelatin as coating agent and
coating them further with confectionery material.

Pickled vegetables contain considerable amts. of vitamins,
minerals, vegetable fibre, etc. and are considered to be health foods.
Pickled vegetables (e.g. radish, carrot, lotus root, scallion, seaweed,
edible wild plant, fruit etc.) are excellent foods and their vitamin
content is increased with the vitamins contained in rice bran. Their
characteristic odour and appearance however, makes them less appealing
to children etc. By coating pickled vegetables with confectionery
material (e.g. chocolate, candy, starch, etc.) a more attractive prod.
is obtd.

Title Terms: CONFECTION; COATING; PICKLE; VEGETABLE; OBTAIN; PRECOAT;
VEGETABLE; SODIUM; CASEIN; SODIUM; ALGINATE; GELATIN; COATING; CONFECTION

Derwent Class: D13

International Patent Class (Additional): A23B-007/10; A23G-003/00;

A23L-001/21

File Segment: CPI

Manual Codes (CPI/A-N): D03-E

⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭57-208950

⑪ Int. Cl.³
A 23 G 3/00
A 23 B 7/10
A 23 G 3/20
A 23 L 1/218

識別記号

庁内整理番号
6971-4B
6904-4B
6971-4B

⑬ 公開 昭和57年(1982)12月22日

発明の数 1
審査請求 有

(全 3 頁)

⑭ 漬物の表面を菓子材被膜層にて包被した漬物
菓子

⑯ 発明者 梶川幸作
鳥取市元町112
⑰ 出願人 梶川幸作
鳥取市元町112

⑱ 特 願 昭56-93287
⑲ 出 願 昭56(1981)6月16日

明 細 書

1. 発明の名称

漬物の表面を菓子材被膜層にて包被した漬物
菓子

2. 特許請求の範囲

(1) 漬物の表面をカゼインナトリウム、又はアルギン酸ナトリウム、或はこれらにゼラチンを加えて包被乾燥して第1被膜層を構成し、更にその外側を菓子材にて構成する第2被膜層にて包被したことを特徴とする漬物菓子。

(2) 菓子材にて構成する第2被膜層がチョコレートである特許請求の範囲第1項記載の漬物菓子。

(3) 菓子材にて構成する第2被膜層が飴である特許請求の範囲第1項記載の漬物菓子。

(4) 菓子材にて構成する第2被膜層が澱粉である特許請求の範囲第1項記載の漬物菓子。

3. 発明の詳細なる説明

本願は、大根、人参、レンコン、らっきょう、山菜、海草類全量並びに天然果実類を塩漬加工して長期保存し利用されると共に、冷蔵技術の

進歩と相まつて植物細胞、繊維、各種ビタミン類を破壊することなく、我国固有の漬物製造技術によつて現存ビタミン量を高める事が出来るのである。故に漬物食品は人体の健康を維持する為には必要欠くべからざる食品である。以上の各種要素を他食品にて摂取出来る食品は他にはないのである。

戦後我国の食生活の洋式化が進み(学校給食)若年層の嗜好が肉食並びに好きな食品偏重になり若年層の身体に悪い影響をきたしている。かかる時、洋式食品、洋菓子に注目し、ソフトなコーンアイス(コーディングしたチョコレートアイス)として漬物加工原素材を洋菓子材等で被覆し、若い人々の需要に合致せしめようとする意図が企画される事は当然である。本発明も又その傾向により発明されたものである。

次に該漬物が人体に対しての効用の概略を説明する。

(1) ビタミン

沢庵類、米粕漬がビタミンの宝庫でA、B₁、

B₁、B₁₂、C、Dなどが多量に含まれている。特に漬物の中でもぬかみそ漬は米ぬかから抽出したビタミンB類が豊富で、例えば胡瓜をぬかみそ漬に1.8時間程漬けるとビタミンB₁が約6倍、B₂が約2倍にふえる。

(2) カルシウム

野菜、海藻、漬物類を食べた場合、それらに含まれているカルシウム、カリウム、ナトリウム、マグネシウム、鉄分などの無機塩類が水酸化カルシウム等アルカリ性のものとなって残り、血液をアルカリ性化する。

(3) 酸性食品

梅干、らつきよう漬（酢漬）等酸性食品はアルカリ性食品である。野菜漬物、酢漬は、野菜の無機塩類をそつくり受けついでいるからアルカリ性食品であり、その上塩蔵品であるから塩が野菜固有の酵素の働きにより酢酸に化学変化し、酢（食酢）であり、植物繊維と共に酢の働きにより腸内壁を清浄し不必要な菌の殺菌をして血液をアルカリ性にする。

である為、色素等の変化、形状の変化によりナマ（生）としての新鮮さをなくしている。又漬物特有のにおいがあり食味が塩味主体としており、洋式味に比べ単純な味である。並びに歯、舌ざわりがソフトでない弱点を持っている為、食欲がおきてこないものである。

かゝる弱点を持っている為、若年層、又漬物の香を嫌う人達が上記のべた非破壊細胞、繊維、生産の各種ビタミン類を摂取しやすくする為に各種農産物、海藻類を漬物加工し漬物内の漬液の散出又空気中の湿気の進入を防ぐ為第一被膜をほどこし、その上にチョコレート、飴、澱粉材等により第二被膜加工製造して漬物特有の弱点を解消して食事以外何時でも気軽に楽しく食すを目的とした漬物菓子である。

4. 実施例

(1) 工程の概略

原料らつきよう→下漬塩蔵→調整水にさらして塩抜きをする→調味液（各自の好きな調味液で独自に調味）に漬込み漬物菓子の原料

漬物は有力なアルカリ性食品であり、魚や白米や清酒の飲食には漬物も一緒に食べるようにするのが健康上合理的な食生活である。

(4) 植物繊維

植物繊維質が不足していると余痢を併発する場合が多い。例えば繊維質は便秘に対して通排泄物の一種のつなぎの役をして便通を促し、又胃腸を刺激して排便を楽にうながすのである。現代食生活は肉食が多い為、便秘現象となり、老廃物が腸内にたまり腸内の異状酵解の現象をきたすのである。こうした肉食の多い場合でも漬物を食べていると繊維質の不足をさけるのみならず、漬物の塩分が腸又は腸壁にたまって老廃物をとらし、腸の働きを促進させ栄養素の吸収効果が特に大である。ゆえに病人食に梅干や酢漬がよく与えられるのもそのゆえんである。

（東京都農業試験場長
農学博士 小川敏男先生報告）

本発明による漬物菓子は、漬物すべて塩蔵品

を作る（味付らつきよう）→表被乾燥をする
（第一被膜の付着をよくする為）→第一被膜
→第二被膜→乾燥→完成品漬物菓子

(2) らつきよう漬の工程

- (a) 下漬塩蔵は原料乾重量の7～8%塩で一週間漬替えて8ℓ-13-15℃に漬ける。
- (b) 10%塩で漬けて水が上つたら水を捨て、8ℓ-13-16℃に加塩して漬ける。

(3) 第一被膜

カゼイン（カゼインナトリウム）又はアルギン酸ナトリウム、ゼラチン溶解液等に漬け込み熱風乾燥を行なう。漬物内の味液と外気を遮断し漬物内の味液の変化を保全する。

第一被膜の一例を示すと、

- (a) カゼイン30g、MH40H1.5ml（アンモニア）、水270mlの混合液
- (b) カゼインナトリウム3.15g、水270mlの混合液
- (c) カゼイン+ゼラチン等量配合の混合液
- (d、e、f) の割合は発明者の実施例を示したも

のであるが第一被膜の方法、着色、被膜の形式は必ずしも例示の(a)、(b)、(c)とは限らない。

(4) 第二被膜

第二被膜工程は第一被膜乾燥工程の終つたらつきよう原料にチョコレート、飴、澱粉等溶解液漬込層を通過させる。又は第二被膜材の着色料に粉末、微粒子化した材料を吹きつけ万遍なく付着させ、通風、乾燥室内を通過させてチョコレートらつきよう又は五色豆のようならつきようが出来上る。外被の塗刷被膜の形成、乾燥、仕上げの方法は従来介知此等の既存の構造、手段によつてなすことが出来る。

本願は、らつきように限ることなく農産野菜、果実、海産物加工食品を菓子食品に加工する為の応用実施が出来る。らつきよう、大根、野菜、果実などに外被をチョコレートの層で帽冠する事によつて、子供、若者など漬物の嫌いな人々にも菓子野菜としておいしく、特に漬物の嫌いな人々にもおいしい漬物をおやつ代りに持参して親しみ食べることとなさしめる利点

特開昭57-208950(3)

を有し菓子野菜としてのあらゆる風味を玩味することが出来、健康体を保持することが出来る野菜菓子である。

特許出願人 梶 川 幸 作

代理人 東 耕 龍 男

